

SILVESTER

CASUAL FINE DINING

Menü

APERITIF

White Spritz

SUPPE

Hummersuppe mit Garnelen

Vegetarisch: Grüne Curry Kokossuppe mit Tofu, Steinpilzen

ZWISCHENGANG

Mango Salat mit Jamon Iberico

Vegetarisch: Avocado rolle / Nori Tofu rolle

HAUPTSPEISE

Beef Wellington und französische Barbarie Entenbrust
mit Kartoffelpüree und Gemüse
auf Rotwein Soße

Vegetarisch: Tofu, Gemüse und Pilze ummantelt mit Kartoffelpüree auf Soja-Honig Soße

DESSERT

Flan Creme Caramel Sauce

Frohes Neues!

Menü mit Beef Wellington und Ente 89,- Euro p.P. / Vegetarisches Menü 77,- Euro p.P.

*Wir bitten um Vorbestellung. Kleine Änderungen des Menüs vorbehalten.
Sprechen Sie uns gerne für vegane Alternativen an!*



AN RESTAURANT